

IT	MANUALE D'USO
EN	USER GUIDE
DE	BETRIEBSANLEITUNG
FR	GUIDE D'UTILISATION
ES	MANUAL DE UTILIZACIÓN

Forno
Oven
Backofen
Four
Horno

SCV38X



• *KOCHEN MIT DAMPF*

Allgemeines

Das Kochen mit Dampf kann nur dann effektiv genutzt werden, wenn die Gebrauchsanweisung beachtet wird. Mit Dampf kann man gesund und naturbelassen kochen, wobei der natürliche Geschmack der Lebensmittel erhalten bleibt. Eine raffinierte Soße oder eine Soße mit aromatischen Kräutern steuert das kleine Plus bei, das den Unterschied ausmacht.

Dabei wird kein Geruch übertragen. Das Kochwasser braucht nicht mit Kräutern oder Gewürzen aromatisiert zu werden, jedoch kann ein Fisch ein Aroma annehmen, wenn er auf ein Bett aus Algen oder ein Geflügel auf ein Sträußchen Rosmarin oder Estragon gelegt wird.

Bei diesem Verfahren werden Fleisch, Fisch und Gemüse gleichzeitig zubereitet.
Teigwaren, Reis und Püree werden ohne Gefahr des Anbrennens schonend aufgewärmt, ohne auszutrocknen.
Das Garen (mit Alufolie abgedeckt) von Creme, Pudding, Reisauflauf usw. wird leichter, wobei die Speisen nicht durch das Kondenswasser durchnässt werden.

Es braucht vorher kein Salz zugefügt werden, auch dem Kochwasser nicht.
Damit das Fleisch besser aussieht, es vorher kurz auf allen Seiten mit heißer Butter in der Bratpfanne anbraten.

Im Vergleich zum Kochen mit Wasser bringt der Dampf nur Vorteile:

Das Kochen mit Dampf geht schnell: Der Garvorgang beginnt sofort, während die Gardauer bei Lebensmitteln im Wasser erst mit dem Kochen beginnt.

Es ist diätbewusst: Die (so genannten wasserlöslichen) Vitamine und Mineralsalze bleiben gut erhalten, denn sie lösen sich kaum im Kondenswasser, das die Lebensmittel umgibt.

Außerdem wird zum Garen keinerlei Fett verwendet.
Der Dampf nimmt den Lebensmitteln nicht den Geschmack. Er fügt weder Aroma, noch Grill- oder Bratgeschmack zu und entzieht ihn auch nicht, da sich nichts im Wasser löst.

Die Kehrseite: Es ist nutzlos, einen Fisch auf diese Weise zu kochen, der nicht frisch ist oder ein Gemüse, das seit einer Woche vergessen im Kühlschrank liegt: Das Ergebnis ist katastrophal!

Dampf überträgt weder Geschmack noch Geruch. Zögern Sie also nicht, Zeit und gleichzeitig Geld zu sparen, indem Sie zum Beispiel nebeneinander - ohne sich jedoch zu berühren - Fisch und Nachtisch kochen.

Der Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen und Aufwärmen oder auch zum Warmhalten geeignet, insbesondere von Soßen.

Fleisch, wie Geflügel, Kalb, Schwein, zunächst in der Bratpfanne mit sehr wenig Fett anbraten, damit es ein appetitliches goldbraunes Aussehen bekommt. Dann das Garen mit dem Dampf fortsetzen.

In Stücke zerlegte Lebensmittel garen schneller und gleichmäßiger, als wenn sie ganz bleiben.

Wichtig
Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass die Betriebsanleitung mitgegeben wird. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

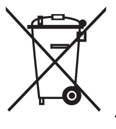
• *SICHERHEITSHINWEISE*

– Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Es ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltigen Bestandteile.
– Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind.
– Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.
– Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es nicht für kommerzielle, industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.
– Die Eigenschaften dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.
– Während des Gerätebetriebs Kleinkinder fern halten. Dadurch wird vermieden, dass sie sich durch Umkippen eines Kochgefäßes verbrennen.
– Das Gerät nie am Türgriff ziehen.
– Beim Backen darauf achten, dass die Backofentür richtig geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Aufgabe richtig erfüllt.
– Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.
– Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Sie könnten sich schwer verbrennen.
– Beim Hineinstellen von Tellern in den Ofen oder Herausnehmen aus dem Ofen sind Topfhandschuhe zu verwenden.
– Kochgeschirr nach dem Garen nicht mit bloßen Händen berühren.
– Keine schweren Lasten auf die offene Backofentür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.
– Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.
– Bei intensivem und längeren Betrieb des Geräts kann eine Zusatzbelüftung erforderlich sein. Fenster öffnen oder Dunstabzug stärker aktivieren.
– Abgesehen von dem mit dem Ofen gelieferten Zubehör nur hitzebeständiges Geschirr verwenden (Herstellerhinweise befolgen).
– Nach der Ofenbenutzung sicher stellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.
– Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Ofens benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).

• *UMWELTSCHUTZ*

– Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte



Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

– Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Achtung

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

Dieses Gerät entspricht folgenden europäischen Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, novelliert durch die EG-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336/EWG, novelliert durch die EG-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- EG-Verordnung Nr. 1935/2004 für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

• WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES

Aus obenstehenden Abbildungen gehen die Maße eines Schrankes hervor, in den der Ofen eingesetzt werden kann.
Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden.

• Für eine bessere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen.

• EINBAU

Hierfür:

1) In die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um das Reißen des Holzes zu verhindern.
2) Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen.

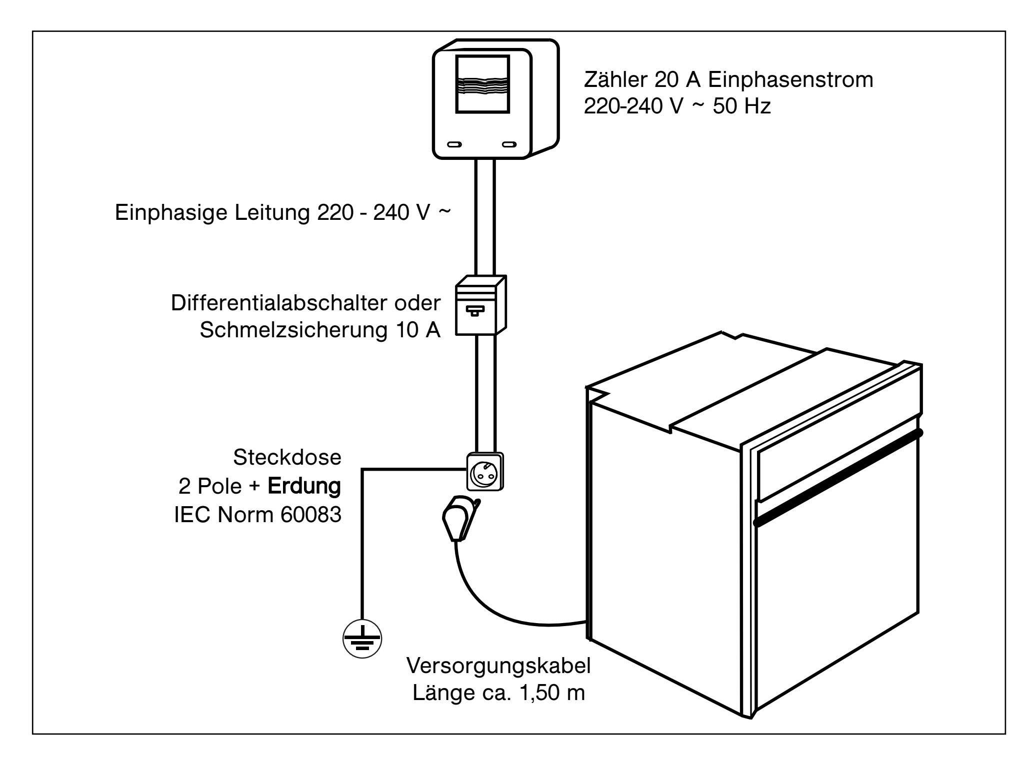


Empfehlung

Lassen Sie sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die fachgerechte Installation bestätigen.

Achtung

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Vorkommnisse aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.
Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, ist sich an einen qualifizierten Elektriker zu wenden.
Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.



• *ELEKTRISCHER ANSCHLUSS*

Die elektrische Sicherheit ist durch den korrekten Einbau zu gewährleisten. Bei Einbau und Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und die Schmelzsicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.

Prüfen, ob:
- die Leistung der Installation ausreicht,
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind,
- der Drähtequerschnitt mit den Installationsregeln übereinstimmt.

Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V ~Netz über eine Steckdose 1 Ph + 1 N + Erdung nach ICE-Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschaltevorrichtung gemäß den Installationsregeln angeschlossen sein müssen.

Achtung

Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die Klemme ⏚ des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein.
Im Falle eines Anschlusses mit Steckdose muss diese auch nach der Installation des Gerätes zugänglich sein.

Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muss 10 Ampere aufweisen.
Um jegliche Gefahr auszuschalten, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.

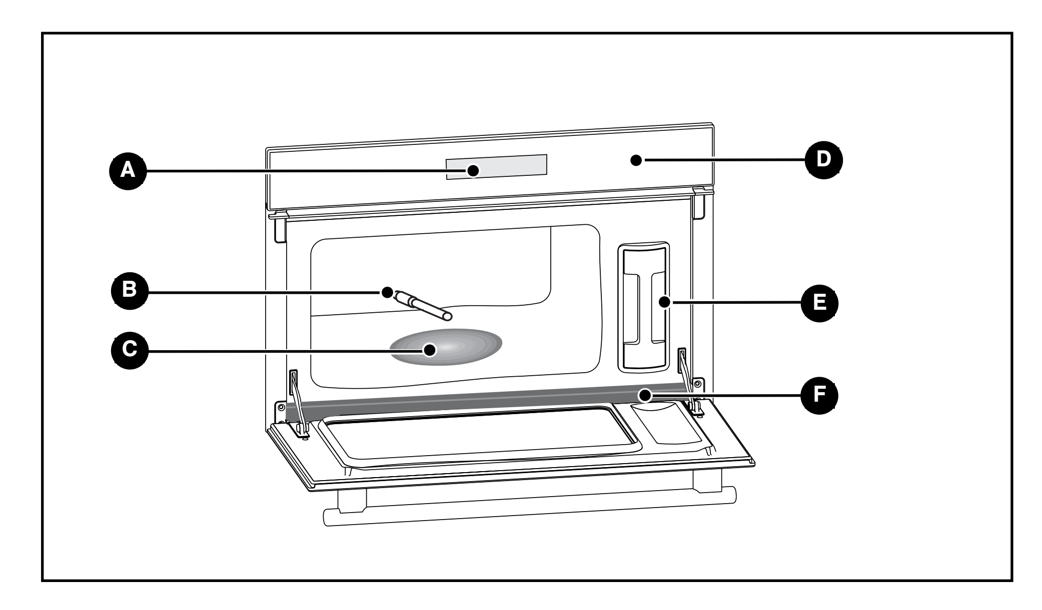
• *FUNKTIONSPRINZIP*

Das Wasser gelangt vom Tank durch ein Röhrchen in den Garraum. Dieses Wasser wird bei Kontakt mit einer heißen Fläche im unteren Teil des Ofens verdampft:
Dies ist der Dampfgenerator.
Es braucht kein Wasser in das Kochgefäß gegeben zu werden. Um wirklich mit DAMPF ZU GAREN, wird der Ofen mit speziell für den perfekten Garvorgang konzipiertem Kochgeschirr angeboten.

⚠ *Achtung*
Den Wassertank vor dem Kochen UNBEDINGT bis zur maximalen Füllhöhe auffüllen. Den Tank in seine Aufnahme einsetzen, indem er GANZ eingeschoben wird, bis die Bewegung eines HEBEL zu spüren ist.

⚠ *Achtung*
Das Gerät wird beim Garvorgang heiß. Beim Öffnen der Gerätetür tritt heißer Dampf aus. Kinder fern halten.

• *ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN*

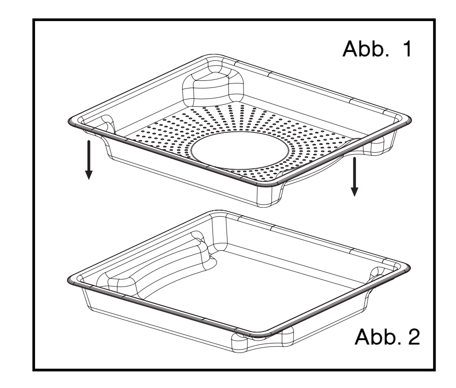


- **A** Anzeiger
- **B** Wasserzuführung
- **C** Dampfgenerator
- **D** Bedienleiste
- **E** Tank
- **F** Wasserablaufrinne

• *ZUBEHÖR*

• *Schale für das Lebensmittel (Abb. 1)*

Perforierte Schale, die den Kontakt der Lebensmittel mit dem Kondenswasser verhindert.


Abb. 1
Abb. 2

• *Kondensatgefäß (Abb. 2)*

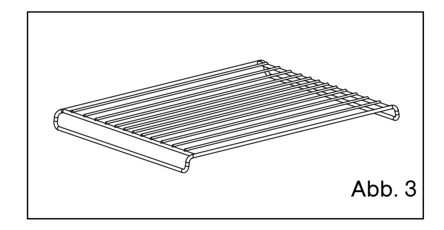
In diesem Gefäß wird das Kondenswasser gesammelt.

Empfehlung
Legen Sie zum Garen die Schale Abb. 1 umgekehrt auf das Gefäß Abb. 2, damit sie nicht ineinandergreifen (nebenstehende Abbildung).

Beim Wegräumen die Schale 1 in derselben Lage in das Gefäß 2 legen, damit sie ineinandergreifen.

• *Gitter (Abb. 3)*

Herausnehmbares Gitter aus Edelstahl: muss unbedingt eingeschoben werden.


Abb. 3

Empfehlung
Das Kochgeschirr kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

• *Herausnehmbarer Behälter (Abb. 4)*

Durch den Tank wird der Ofen unabhängig mit Wasser versorgt.
Sein Fassungsvermögen beträgt ungefähr 1 Liter (maximaler Füllstand).

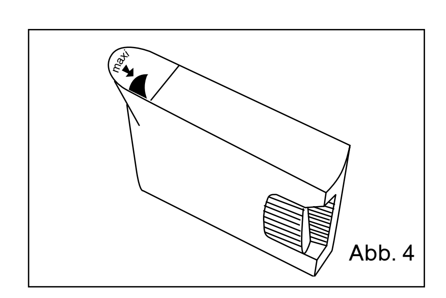
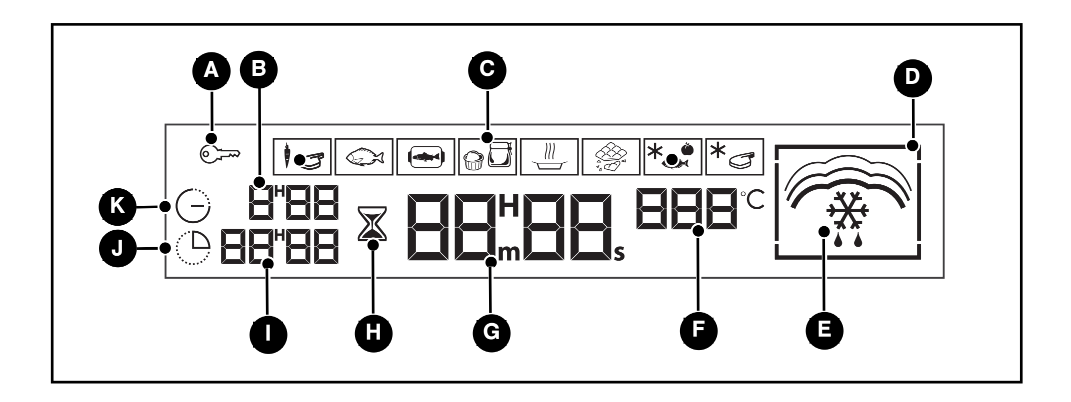


Abb. 4

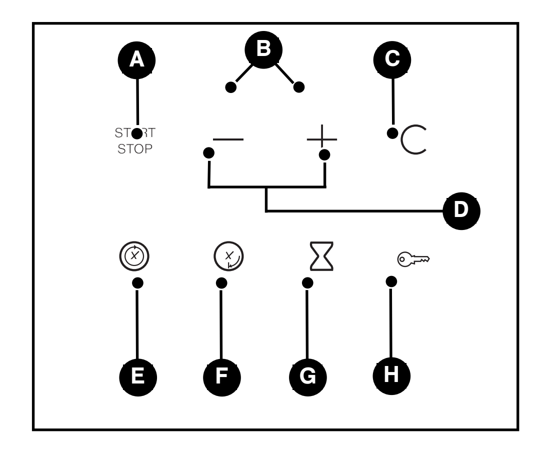

Achtung
Die Verwendung von demineralisiertem Wasser ist untersagt (nicht lebensmittelgeeignet).

• *PROGRAMMIERVORRICHTUNG*



- **A** Anzeige für die Tastenverriegelung (Kindersicherung)
- **B** Anzeige der Gardauer
- **C** Anzeige der Gararten
- **D** Anzeige für Störungen in der Wasserleitung
- **E** Anzeige des gewählten Garmodus
- **F** Anzeige der Ofentemperatur
- **G** Anzeige der Uhr oder des Kurzzeitweckers
- **H** Anzeige des Kurzzeitweckers
- **I** Anzeige des Garendes
- **J** Anzeige des Garendes
- **K** Anzeige der Gardauer

• *WAHLTASTEN*



- **A** Start / Stopp
- **B** Auswahl der Gararten
- **C** Gartemperatur
- **D** Einstelltasten
- **E** Garzeit
- **F** Ende der Garzeit
- **G** Kurzzeitwecker
- **H** Verriegelung

• *Einstellung der Uhrzeit*

- Beim ersten Stromanschluss

In der Anzeige blinkt 12:00 (Abb. 1).

Die Uhrzeit durch Drücken der Tasten + und - einstellen (bei Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf) (Abb. 2).

Beispiel: 12.30 Uhr

Zur Bestätigung die Taste ***START*** drücken.
Die Anzeige blinkt nicht mehr.

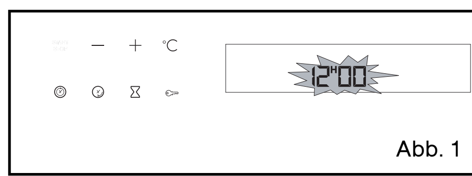


Abb. 1

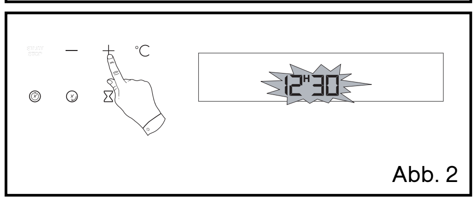


Abb. 2



• *Einstellung der Uhrzeit*

- Einstellung der korrekten Uhrzeit

Taste ◷ einige Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt (Abb. 1), dann loslassen.
Signaltöne geben an, dass nun eine Einstellung vorgenommen werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten + und - einstellen (Abb. 2).

Zur Bestätigung die Taste ***START*** drücken.

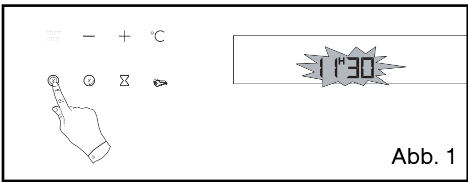


Abb. 1

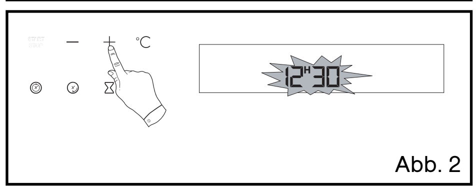


Abb. 2

• *VORPROGRAMMIERTE GARZEITEN FÜR DIE UNTERSCHIEDLICHEN FUNKTIONEN*

Garen Temperatur °C	*Vorprogrammierte Zeit*	*Mindesteinstellzeit*	*Maximale Einstellzeit*
100	25 Min.	5 Min.	1 Stunde
85	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
75	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
90	20 Min.	5 Min.	1 Stunde
95	30 Min.	5 Min.	1 Stunde
80	15 Min.	5 Min.	1 Stunde
55	30 Min.	5 Min.	1 Stunde
60	30 Min.	5 Min.	1 Stunde

• *SOFORTIGES GAREN MIT DAMPF BEI 100 °C*

IHR OFEN VERFÜGT ÜBER 8 DAMPFGAR-FUNKTIONEN





Achtung

Den Ofen auf keinen Fall ohne gefüllten Wasserbehälter betreiben.

Zur Auswahl der Funktion 1 Mal auf die Taste START drücken (Abb. 1).
Um zur Einstellung der Garzeit zu gelangen, ein zweites Mal auf die Taste START drücken.

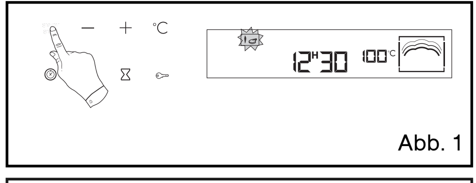


Abb. 1

EINSTELLUNG DER GARDAUER:
- 0:25 blinkt (Abb. 2)
- Einstellung durch Drücken der Tasten + oder -.
Beispiel: 30 Minuten

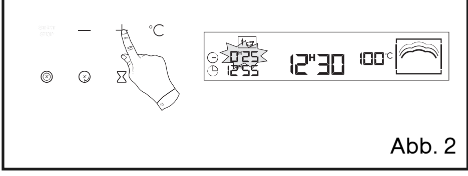


Abb. 2

TEMPERATUREINSTELLUNG NUR MIT DER FUNKTION:
- Auf die Taste **°C** drücken, das Symbol “°C” blinkt (Abb. 3).
- Zum Ändern der Temperatur die Taste - drücken.
Beispiel: 90 °C
- Überprüfen Sie, dass die Tür richtig verschlossen ist.

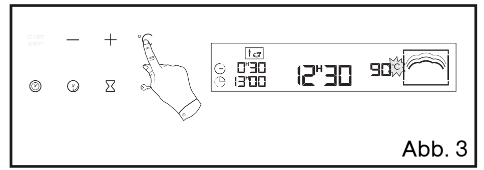


Abb. 3

Zur Bestätigung die Taste START drücken.
Ihr Ofen geht in Betrieb und zählt rückwärts im Sekundenrhythmus.

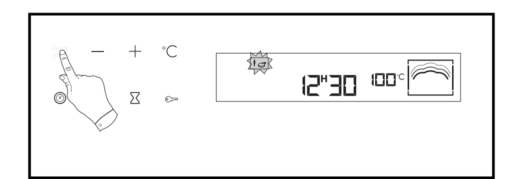
Sie können den Garvorgang beenden, indem Sie 1 Sekunde lang auf START/STOPP drücken.

Empfehlung

Die Gerätetür während des Garens nicht öffnen, um die Garergebnisse nicht zu beeinflussen.

• *ABSCHALTEN BEI LAUFENDEM GARVORGANG*

Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der Taste STOPP unterbrochen werden (ca. 1 Sekunde lang drücken).
Wenn die Dampfentwicklung noch nicht begonnen hat, (ca. 1 Minute), schaltet der Ofen sofort ab, und die Gardauer erlischt.
Wenn die Dampfentwicklung schon begonnen hat, geht die Gardauer auf 3 Minuten und wird rückwärts gezählt, der Dampf wird vor dem Öffnen der Tür abgeführt.



• *NACH DEM GARVORGANG*

0m00s wird angezeigt. Löschen der Darstellung. Es ertönt für 3 Minuten ein unterbrochener Signalton.
Zum Abschalten der Pieptöne die Taste Stopp drücken oder die Tür öffnen.



Achtung
Den Tank UNBEDINGT ausleeren.

• *WASSER-MANAGEMENT*

Bei Problemen mit der Wasserleitung während des Garens blinkt das Symbol ☐ und ein Signalton ertönt (Abb. 1).
Dieser Fehler steht insbesondere im Zusammenhang mit:
- einem leeren Tank,
- einem schlecht eingesetzten Tank.

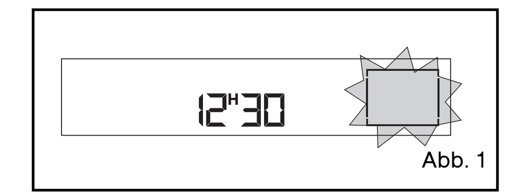


Abb. 1

Nach Überprüfung dieser beiden Punkte startet der Garvorgang automatisch nach dem Schließen der Tür.

• ZEITVERSCHOBENES GAREN

• *Zeitverschobenes Garen mit festgelegtem Garzeitende*

Das zeitverschobene Garen ist in allen Fällen möglich, **nur beim Auftauen nicht**:



- Wie beim sofortigen Garen vorgehen, und dann nach der Gardauer,
- Die Taste “Garende” drücken. Die Uhrzeit des Garendes wird angezeigt und blinkt, um anzuzeigen, dass die Einstellung jetzt vorgenommen werden kann.

Beispiel: Es ist 12.30 Uhr (Abb. 1).

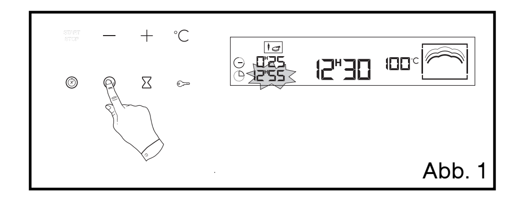


Abb. 1

Es wurde eine Gardauer von 25 Min. eingestellt.
Das angezeigte Ende des Garvorgangs wird mit 12.55 Uhr angezeigt.

- Das gewünschte Garzeitende durch Drücken der Tasten + oder - einstellen.

Beispiel: Garzeitende 14.00 Uhr (Abb. 2).

- Bestätigung mit der Taste “Garzeitende” .

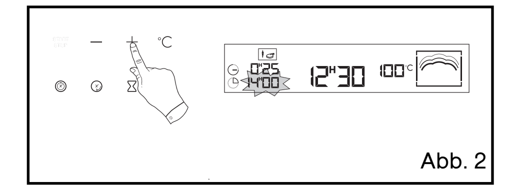


Abb. 2

Nach dem Programmieren des Garzeitendes erscheint die Uhrzeit erneut in der Anzeige.
Hiernach ist der Heizstart zeitlich so verschoben, dass der Garvorgang um 14.00 Uhr beendet ist.
Nach Beendigung des Garvorgangs ertönen für einige Minuten Signaltöne. Durch Drücken der Taste START/STOPP für eine Sekunde werden die Signaltöne abgeschaltet.



Empfehlung:

Das Garende kann jederzeit durch Drücken der Taste abgefragt oder geändert werden. Für die Stornierung der Programmierung die Taste START/STOPP drücken.

• NUTZUNG DER FUNKTION KURZZEITWECKER

- Die Programmiervorrichtung des Ofens kann als unabhängiger Kurzzeitwecker eingesetzt werden, ohne dass der Ofen eingeschaltet ist.

In diesem Fall hat die Anzeige des Kurzzeitweckers Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.

- Taste ⌛ drücken (Abb. 1).

Das Symbol des Kurzzeitweckers ⌛ und 0m00s blinken.

- Die gewählte Zeit durch Drücken der Tasten + oder - einstellen (max. 59 Minuten und 50 Sekunden) (Abb. 2).
- Zur Bestätigung die Taste START drücken.

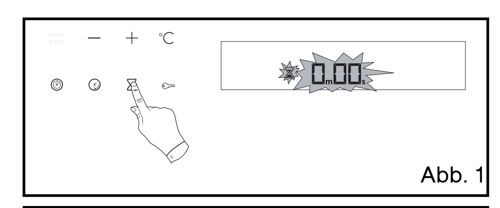


Abb. 1

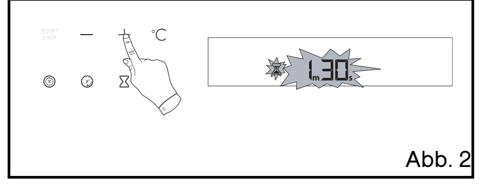


Abb. 2

Die Anzeige blinkt nach einigen Sekunden nicht mehr, der Kurzzeitwecker startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.
Dieses kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.



Achtung

Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann zu jeder Zeit geändert oder gelöscht werden. Zum Löschen die Zeit auf 0:00 zurückstellen und auf START/STOPP drücken.

• VERRIEGELUNG DER BEDIENVORRICHTUNGEN (KINDERSICHERUNG) IM AUSGESCHALTETEN ZUSTAND DES OFENS

Durch folgende Schritte kann der Zugriff zu den Bedienvorrichtungen des Backofens verriegelt werden:
Bei abgeschaltetem Backofen einige Sekunden lang die Taste 🔑 drücken, dann erscheint ein “Schlüssel” im Bildschirm -> der Zugriff zu den Bedienvorrichtungen des Backofens ist blockiert (Abb. 1).

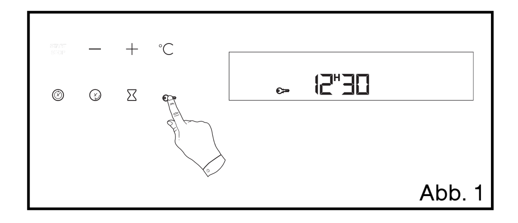


Abb. 1

Für die Freigabe einige Sekunden lang die Taste 🔑 drücken.
Die Bedienelemente des Backofens sind wieder zugänglich.



Achtung

Wenn ein Garvorgang programmiert ist, kann der Backofen nicht gesperrt werden.

• *STAND-BY-MODUS DER ANZEIGE*

- Um bei Nichtbenutzung des Ofen Energie zu sparen, kann die Anzeige in den STAND-BY-MODUS versetzt werden.
Hierzu ist wie folgt vorzugehen:

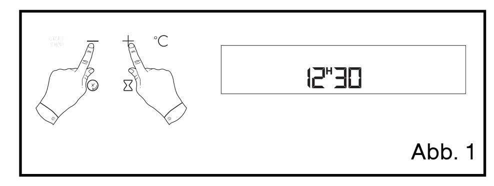


Abb. 1

AKTIVIERUNG DES STAND-BY-MODUS:
- Der Ofen muss im Anzeigemodus der Uhrzeit sein.
- Gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - für 5 Sekunden (Abb. 1).
- Die Anzeige zeigt “LCD OFF” an (Abb. 2).
- Die Tasten loslassen.
- Die Anzeige erlischt nach 30 Sekunden.

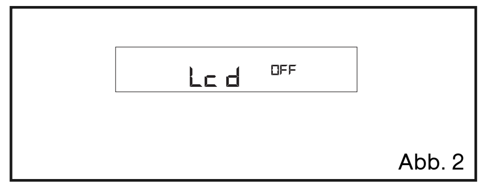


Abb. 2

Der Ofen ist jetzt im Stand-by-Modus, nach 30 Sekunden im Uhrzeitmodus geht er automatisch aus.

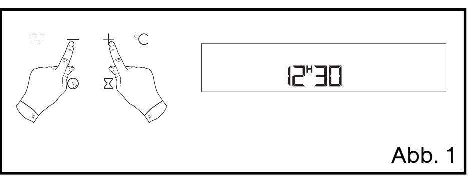


Abb. 1

DEAKTIVIERUNG DES STAND-BY-MODUS:
- Der Ofen muss im Anzeigemodus der Uhrzeit sein.
- Gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - für 5 Sekunden (Abb. 1).
- Die Anzeige zeigt “LCD ON” an (Abb. 2).
- Die Tasten loslassen.
- Sie haben den STAND-BY-MODUS verlassen, die Anzeige leuchtet ständig.

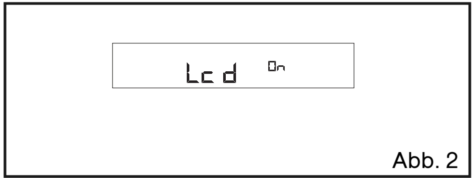


Abb. 2

• *AKTIVIERUNG DER BETRIEBSART DEMO*

AKTIVIERUNG DER BETRIEBSART DEMO:

- Uhrzeit auf 0:00 einstellen
- Uhrzeit über die Tasten START/STOP bestätigen (Abb. 1).
- Die Tasten + und – 10 Sekunden lang gleichzeitig drücken (Abb. 2), bis „DEMO ON“ angezeigt wird.

Der Backofen ist jetzt in der „DEMO“ Betriebsart.

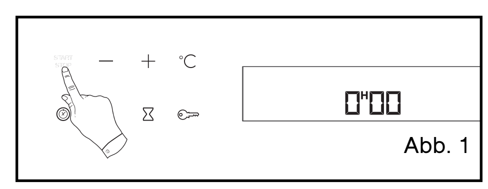


Abb. 1

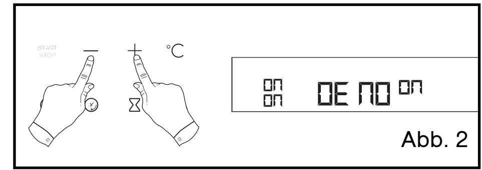


Abb. 2

DEAKTIVIERUNG DER BETRIEBSART DEMO:

- Uhrzeit auf 0:00 einstellen.
- Uhrzeit über die Tasten START/STOP bestätigen (Abb. 1).
- Tasten + und – 10 Sekunden lang gleichzeitig drücken (Abb. 2), bis „DEMO OFF“ angezeigt wird.

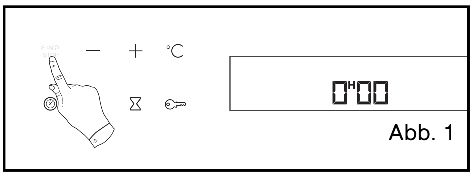


Abb. 1

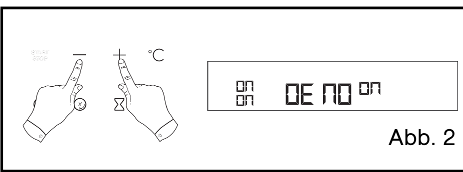


Abb. 2

FUNKTION Temperatur °C	GAREN	KOCHBEISPIELE
100	Der am meisten benutzte Dampfgarvorgang	Gemüse und Fleisch
85	Zum Garen von empfindlichen Lebensmitteln	Empfindlicher ganzer Fisch (Forellen)
75	Das Fleisch bleibt perlmuttfarben, das Kollagen tritt nicht aus	Garen von empfindlichem Fisch (Sardinenfilets, Rotbarbenfilets)
90	Zum Garen von empfindlichen Speisen, Früchten, Kompott	Eier im Topf, gutes Halten gefüllter Tomaten. Schälchen, Cremes. Pasteten, Geflügelleber. Aufwärmen von Fertiggerichten.
95		Geschmolzene Schokolade, Butter. Warmes Obst für den sofortigen Verzehr.
80	Schonendes Erwärmen	Auftauen von Fischfilet vor dem Panieren.
55	Langsames Auftauen ohne Gefahr des Kochens	Beerenobst, das kalt bleiben muss (für Torten und Soßen).
60		Auftauen von Fleisch vor dem Grillen (z. B.: Würstchen)

	LEBENSMITTEL Unabhängig von der Menge	GARZEIT	°C	ZUBEREITUNG	BEMERKUNGEN
GEMÜSE	Artischocken (kleine)	40 bis 45 Min.	100	Umgedreht in die Schale legen	• Diese Garzeiten hängen von der Art, der Dicke und der Frische des Gemüses ab. Die Angaben in der Spalte *"Zubereitung"* befolgen. • Die Garzeit verändert sich bei unterschiedlichen Mengen nicht. *Beispiel:* 1 oder 4 Artischocken, gleiche Garzeit. • Zur Überprüfung des Garfortschritts in den dicksten Teil des Gemüses stechen. Wenn es gar ist, spüren Sie keinen Widerstand.
	Spargel	35 bis 40 Min.	100	Für die Spitzen die Garzeit verringern	
	Brokkoli	18 Min.	100	in kleinen Bunden	
	Karotten	20 bis 22 Min.	100	in feinen Scheiben	
	Knollensellerie	25 bis 30 Min.	100	in feinen Scheiben	
	Kürbis	15 bis 20 Min.	100	in Würfeln	
	Pilze	15 Min.	100	in feinen Lamellen	
	Kohl	30 bis 35 Min. 22 Min. 30 bis 35 Min.	100	Rosenkohl Blumenkohl in kleinen Röschen Wirsing fein geschnitten	
	Zucchini	10 bis 15 Min.	100	in Scheiben	
	Knollenziest	20 Min.	100		
	Spinat	20 Min. 35 Min.	100	(frisch) während des Garvorgangs umrühren (tiefgekühlt) während des Garvorgangs umrühren	
	Chicoree	30 Min.	100	Kern entfernt und geteilt längs geschnitten	
	Fenchel	22 Min.	100	geteilt	
	Grüne Bohnen	30 bis 35 Min.	100		
	Weiße Rüben	15 bis 20 Min.	100	in Würfeln	
	Frische Erbsen	20 bis 25 Min.	100	/	
	Lauch	25 Min.	100	geteilt	
	Kartoffeln	25 Min. 40 bis 45 Min.	100	in Scheiben geschnitten ganz	
MUSCHELN KRUSTENTIERE	Jakobsmuscheln	10 bis 12 Min.	90	mit Aromastoffen	• Die Muscheln auf das Gitter der Glaspfanne legen, aromatische Kräuter hinzufügen. • Die Krustentiere auf ein Algenbett legen.
	Miesmuscheln/ Meerschnecken	20 bis 25 Min.	95	mit Aromastoffen	
	Krebse/ Taschenkrebse	25 Min.	95	/	
	Hummer	30 bis 35 Min.	95	je nach Gewicht	
	Scampi	12 bis 15 Min.	90	/	
OBST-CREMES	Äpfel/Pfirsiche/ Birnen/	10 bis 15 Min.	90	ganz, geschält	• Garzeit der Reife entsprechend.
	Kompotte	25 Min.	95	Obst in Scheiben	
	Cremes	10 Min.	90	in Schälchen	

	LEBENSMITTEL Unabhängig von der Menge	GARZEIT	°C	ZUBEREITUNG	BEMERKUNGEN
FISCHGERICHTE	Hecht	25 bis 30 Min.	85	ganz (1 kg)	• *Scheiben: Runde Fischscheiben 2 bis 3 cm dick (180/200 g) pro Person. • Sehr frische Produkte verlangen. • Ganze Fische, so wie sie sind, in die Pfanne oder auf Lorbeerblätter, Fenchel oder andere aromatische Kräuter legen. • Am Garende die Haut abziehen, die sich sehr leicht lösen lässt.
	Kabeljau/Seehecht	13 bis 15 Min.	85	Scheiben (180 g)*	
	Goldbrasse	20 bis 25 Min.	85	ganz (1 kg)	
	Geräucherter Schellfisch	15 Min.	75	Filets	
	Hering	20 Min.	85	ganz (200 g)	
	Seelachs und Pollack	15 bis 20 Min.	85	Scheiben (180 g)	
	Seeteufel	15 Min.	80	je nach Dicke	
	Makrele	20 Min.	85	ganz (250 g)	
	Merlan/Kabeljau	15 Min.	75	Filet	
	Rochen	25 bis 30 Min.	80		
	Rotbarbe	15 Min.	80	ganz (200 g)	
	Rotbarbe/Seezunge	10 Min.	75	Filet	
	Kleiner Lachs	20 Min.	85	dicke Stücke (6 bis 10 cm Länge)	
	Lachs	15 bis 20 Min.	85	Scheiben (180/200 g)	
	Thunfisch	20 bis 25 Min.	100	Scheiben (180/200 g)	
	Forelle ganz (1 kg)	20 bis 25 Min.	100	ganz (200 g) 13 bis 15 Min.	
FLEISCH	Rind	15 bis 30 Min.	100	Braten 800 g: 55 bis 60 Min.	• Anschließend im Grill in einer anderen Pfanne goldbraun werden lassen.
	Schwein (Filetspitzenscheiben)	25 Min.	100	Hähnchenschenkel: 35 bis 40 Min.	
	Geflügel (weiß)	20 bis 25 Min.	100	Kleiner Puterbraten: 50 bis 60 Min.	
	(Rouladen)	25 Min.	95		
	Würstchen	20 Min.	90	Morteauwürstchen (Art Krakauer) 400 g	
	Blutwurst	10 bis 15 Min.	90		
EIER	Aus sehr frischen Eiern mit Aufbewahrung bei Raumtemperatur	7 Min.	100	Weichgekocht: direkt auf das Gitter legen.	
		8 Min.	100	Etwas härter gekocht: direkt auf das Gitter legen.	
		10 bis 12 Min.	100	Hart	
		5 bis 6 Min.	100	Spiegelei: In einer Einzelpfanne aufgeschlagen, auf das Gitter gestellt und mit einer für Lebensmittel geeigneten Folie abgedeckt.	
			90	Im Topf: siehe detaillierte Rezepte: siehe detaillierte Rezepte.	
REIS, TEIG-WAREN, GRIEß	Direkt in die Pfanne geben, mit Wasser oder Milch abdecken. Der Dampf reicht allerdings nicht aus, um diese aufquellenden Produkte zu sättigen. Eine Aluminiumfolie auf die Pfanne legen, um das Herabfallen von Wassertröpfchen zu vermeiden.				
	Milchreis	30 Min.	100	100 g gewaschenen Reis - 20 cl Milch - 2 Suppenlöffel Zucker	• Nach dem Garvorgang mit der Gabel lockern.
	Grieß	20 Min.	100	200 g (1/4 Liter Wasser)	

• *REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE*

Das Fenster der elektronischen Programmiervorrichtung und die Ofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.
Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Platzen des Glases führen kann.

Zur Pflege des Geräts empfehlen wir Smeg Pflegeprodukte.

smeg ***Die Erfahrung der Profis im Dienst der Verbraucher***

Smeg bietet professionelle Produkte und geeignete Lösungen für die tägliche Pflege von Haushaltsgeräten und Küchen.
Sie werden von Ihrem Händler angeboten, ebenso wie eine ganze Palette von Produkten, Zubehör und Verbrauchsartikeln.

• *REINIGUNG DES INNENRAUMS (NACH JEDEM GARVORGANG)*

Nach dem Abkühlen des Dampfgenerators den Garraum mit einem trockenen Tuch auswischen oder ihn bei halb offener Tür trocknen lassen.

• *REINIGUNG DER WASSERZUFUHRLEITUNG (1 MAL PRO MONAT)*

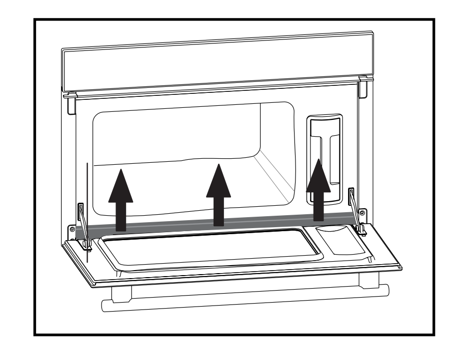
Das Röhrchen der Wasserzuführung herausschrauben.
Die Kalkablagerungen entfernen, die sich eventuell innen abgesetzt haben (mit einem dünnen und spitzen, spießähnlichen Gegenstand oder einer Stricknadel).

• *REINIGUNG DES DAMPFGENERATORS (1 MAL PRO MONAT)*

1/2 Glas weißen Alkoholessig auf den Generator gießen.
Einige Minuten wirken lassen, dann reinigen und mit Wasser abspülen.
Keine Scheuerschwämme oder -pulver oder Kalkentferner für Kaffeemaschinen benutzen.

• *REINIGUNG DER WASSERABLAUFRINNE*

Die Wasserablaufrinne durch Ziehen nach oben ausbauen, abwischen und wieder mit den drei hierfür vorgesehenen Kerben einsetzen.



Achtung
Die Reinigung des Ofens darf nicht mit einem Dampfreiniger durchgeführt werden.

Wenn Sie Zweifel haben, ob der Backofen richtig funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. ***Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:***

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Die Anzeige leuchtet nicht auf.	*- Fehler in der Stromversorgung des Ofens. - Elektronikkarte außer Betrieb.*	*- Die Stromversorgung überprüfen (Schmelzsicherung der Anlage). - Den Kundendienst rufen.*
Wasser- oder Dampfleck an der Tür während des Garens.	*- Die Tür ist nicht richtig geschlossen. - Die Türdichtung ist fehlerhaft.*	*- Den Kundendienst rufen.*
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	*- Die Lampe ist außer Betrieb. - Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb.*	*- Die Lampe austauschen. - Den Ofen anschließen oder die Schmelzsicherung austauschen.*

Achtung

- Das Gerät ist nur von geschultem Fachpersonal zu reparieren. Unsachgemäße Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer darstellen.



Empfehlung

Wenn Sie die Störung nicht beheben konnten, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.

Achtung

- Den Ofen vor jedem Eingriff an der Glühlampe von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschließen und eventuell den Backofen abkühlen lassen.

Empfehlung

Beim Herausdrehen der Glasabdeckung und der Lampe erleichtert das Tragen eines Gummihandschuhs den Ausbau.

• WECHSEL DER GLÜHLAMPE

Die Glühlampe befindet sich hinten rechts im Garraum.

-Den Ofen vor jedem Eingriff an der Glühlampe von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschließen, und eventuell den Ofen abkühlen lassen.

-Die Glasabdeckung um eine viertel Drehung nach links drehen.

-Die Glühlampe in die gleiche Richtung losschrauben.

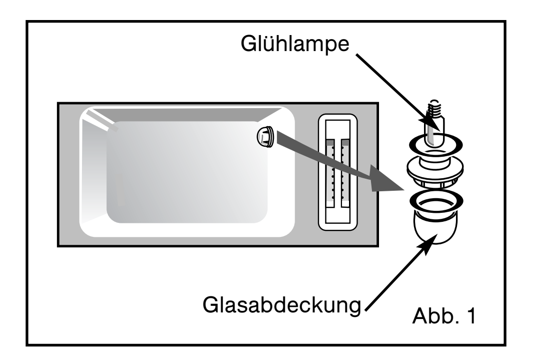


Abb. 1

Techn. Daten der Glühlampe:
- 15 W - 220 - 240 V
- 300 °C - E 14-Sockel

- Glühlampe wechseln und anschließend die Glasabdeckung wieder einsetzen. Dabei auf den richtigen Sitz der Dichtungen achten.
- Den Ofen wieder anschließen.

• *REPARATURARBEITEN*

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) angeben. Diese Angaben sind dem Typenschild (Abb. 1) zu entnehmen.

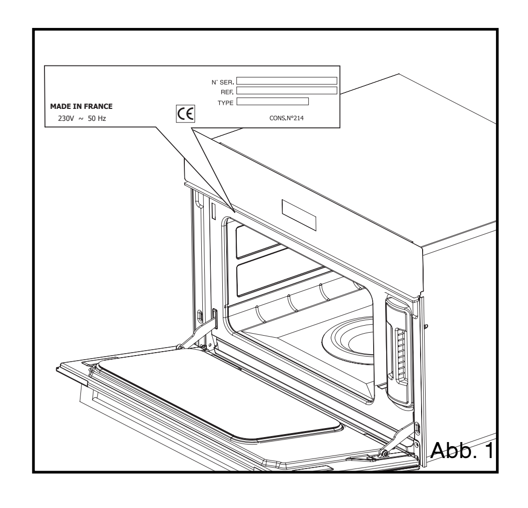


Abb. 1

ORIGINAL-ERSATZTEILE
Bitten Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich ***zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.***

smeg

99645491 03/08